

# お手入れ 交換部品

## 内側のお手入れ

### 内ぶたセット

#### 安全弁（ボール入り）

#### 圧力調整装置

ご飯粒、雑穀などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

お手入れの際には分解はしない  
（故障の原因になります。）

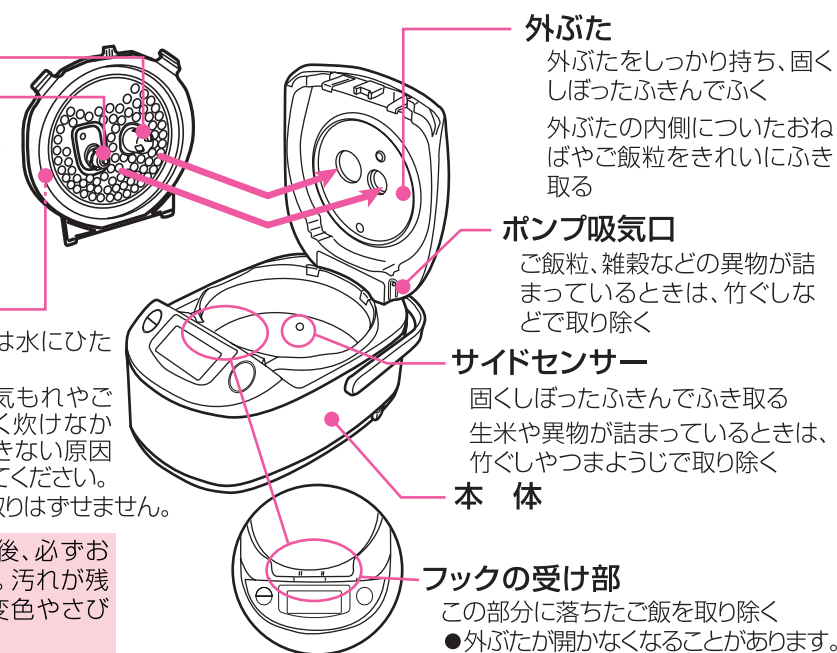
#### 内ぶたセットパッキン

内ぶたセットごと、湯または水にひたしスポンジで洗う

●ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。

●内ぶたセットパッキンは取りはずせません。

●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因になります。

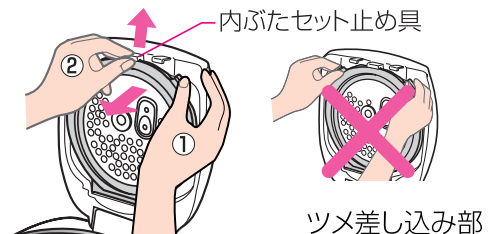


## 内ぶたセットのはずし方・つけ方

### はずし方

内ぶたセットとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②ははずす

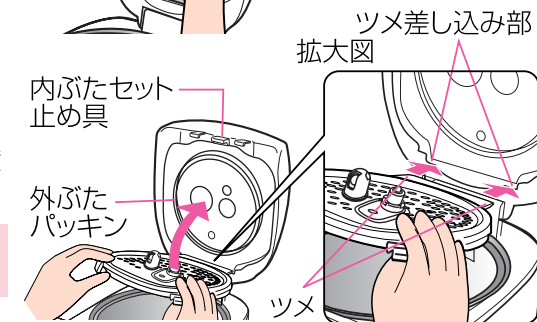
●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたセットとっ手を持って引っ張らないでください。（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）



### つけ方

内ぶたセットのツメ（2カ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っ掛けしないでください。



## 交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店で求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C119
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C120
なべ（1.0Lサイズ）	B277
なべ（1.8Lサイズ）	B278
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-8112
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824
健康調理なべ	BE233803G
健康調理なべぶた	BE233015L

## 困ったときに

# 故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか？
ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯できない	●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ → P30「こんな表示をしたとき」参照 ●なべが入っていますか？ → なべを抜くと電源が切れますので、なべを入れてください。 ●標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブー」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●「ビー」音は、炊飯中にポンプが圧力を調整している音です。
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたセットパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたセットパッキンが汚れていませんか？ → 汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？ → 再度つけ直してください。
ケーキが ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。

# 故障かなと思ったとき っづき

症 状		●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが生焼けになる ふくらまない	<ul style="list-style-type: none"><li>●ケーキの調理時間が短くありませんか？ → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 → P22「ケーキの作り方」参照 別冊「お料理ノート」参照</li><li>●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度まで泡立ててください。</li><li>●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度までで十分です。</li><li>●材料の計量は正確に行っていますか？ → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。</li><li>●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。</li><li>●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。</li><li>●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。</li><li>●作った生地をすぐに調理しましたか？ → 生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。</li><li>●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。</li><li>●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。</li></ul>
	ケーキがくずれる	<ul style="list-style-type: none"><li>●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。</li></ul>
	ケーキが焦げる	<ul style="list-style-type: none"><li>●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。</li></ul>
	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。→ なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"><li>●12時間以上の「高め保温」をしていませんか？</li><li>●少量のご飯を保温していませんか？</li><li>●しゃもじを入れたまま保温していませんか？</li><li>●冷めたご飯をあたため直していませんか？</li><li>●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。</li><li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li><li>●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。</li><li>●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → P25「庫内においが気になる場合のお手入れ」参照</li><li>●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P9「おいしく保温」参照</li></ul>
	標準の保温ができない	<ul style="list-style-type: none"><li>●「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ → P23「標準の保温」「高め保温」参照</li><li>●保温経過時間が12時間経過していませんか？ → 保温経過時間が12時間経過すると「標準の保温」を受けつけません。</li><li>●冷めたご飯を保温していませんか？ → なべの温度が低いと「標準の保温」を受けつけません。</li></ul>

症 状		●お調べいただくこと
保温	保温経過時間表示しない	<ul style="list-style-type: none"><li>●現在時刻を表示していませんか？ → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 P23「お知らせ」参照</li></ul>
ヨーグルト・とうふ・温泉卵	ヨーグルトが固まらない	<ul style="list-style-type: none"><li>●もとなるヨーグルトと牛乳は指定のもの以外を使用していませんか？ → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。別冊「お料理ノート」参照</li><li>●もとなるヨーグルトと牛乳をよく混ぜ合わせていますか？ → うまく混ぜていない場合、うまく固まりません。</li><li>●調理時間を調節しましたか？ → ヨーグルトや牛乳の種類によっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので調理時間を調節してください。</li></ul>
	とうふが固まらない	<ul style="list-style-type: none"><li>●豆乳とにがりは指定のもの以外を使用していませんか？ → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。別冊「お料理ノート」参照</li><li>●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか？ → うまく混ぜていない場合、うまく固まりません。</li><li>●調理時間を調節しましたか？ → 固まらない場合は時間を延長してください。</li><li>●にがりの量を調節しましたか？ → 固まらない場合はにがりの量を増やしてください。</li><li>●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか？ → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。</li></ul>
	温泉卵が固すぎる またはやわらかすぎる	<ul style="list-style-type: none"><li>●卵の個数・卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。</li></ul>
調理	蒸し足りない	<ul style="list-style-type: none"><li>●健康調理なべのふたをしていませんか？ → 「調理」コースのみふたをしないで調理してください。 P20「とうふ、ヨーグルト、温泉卵、調理の作り方」参照</li></ul>
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"><li>●現在時刻は合っていますか？ → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。</li><li>●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。</li></ul>
	予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"><li>●現在時刻は合っていますか？ → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。</li></ul>
	予約できない	<ul style="list-style-type: none"><li>●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。</li><li>●「7:00」が点滅していませんか？ → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 P24「時刻の合わせ方」参照</li></ul>
その他	キー操作ができない	<ul style="list-style-type: none"><li>●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？</li><li>●なべが入っていますか？ → なべを抜くと電源が切れますので、なべを入れてください。</li><li>●タッチパネル部に触れた状態で、「機能」キーを押しませんでしたか？ → タッチパネル部が操作できない原因になりますので、タッチパネル部に触れずに「機能」キーを押してください。</li><li>●タッチパネル部を操作したいときは、「機能」キーをまず押してください。</li><li>●ミトン、ゴム手袋、指サック、傷テープをしたまま操作していませんか？ → これらをはずさないと操作できないことがあります。指のつまみでは操作しないでください。</li><li>●操作部の汚れを乾いた柔らかい布でふき取ってください。 → P25「お手入れ」参照</li></ul>
	停電が起きたら	<ul style="list-style-type: none"><li>●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。</li></ul>

困ったときに

こんな表示をしたとき

表 示	●お調べいただくこと
<div>E 01E 02E 07</div> <div>E 08E 09E 11</div> <div>E 12E 13E 15</div>	●故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様で相談窓口までご連絡ください。
<div>E 06</div>	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→ コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
<div>H 04</div>	●なべの入れ忘れです。または、なべが傾いています。→ なべを底まで押し込んでください。
<div>H 01H 02</div>	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→ 「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
<div>H 09</div>	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。→ 外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様で相談窓口までご連絡ください。
<div>H 15</div>	●タッチパネル部が汚れています。→ 「とりけし」キーを押し、お手入れしてください。P25「お手入れ」参照
<div>表示が消えた</div> <div>7:00 が点滅する</div>	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様で相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
<div>表示がおかしくなる</div>	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→ 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

お客様ご相談窓口

仕様

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い
- 必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。
2. 保証期間について
- 保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。
3. 修理をお申しつけされるとき
- ＜保証期間中＞  
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
- ＜保証期間を経過しているとき＞  
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間
- ※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
5. 修理料金の仕組み
- 修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
- お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談センター

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

型 名		NP-LS10	NP-LS18
炊飯容量(約)「」内はカップ数	白米・白米急速	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし	0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おかゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
	無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	おこわ	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	玄米・玄米活性	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	玄米がゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
ケ ー キ	発芽玄米	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
	薄力粉	150g	200g
定 格		交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
炊 飯 方 式		圧力IH(誘導加熱)方式	
電 源 コ ー ド の 長 さ		1.0m(コードリールつき)	
外 形 寸 法(約cm)		幅25.0×奥行37.0×高さ20.5	幅28.0×奥行41.0×高さ24.0
質 量		約6.0kg	約7.0kg
最 大 炊 飯 容 量		1.0L	1.8L
区 分 名		B	D
蒸 発 水 量		44.2g	46.6g
年 間 消 費 電 力 量		96.7kwh/年	146.7kwh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		184wh	234wh
一時間当たりの保温時電力量		19.5wh	25.5wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.07wh	1.07wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.96wh	0.96wh

- 特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- 日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）